

## INSILATO DI MAIS

## INSILATO E PASTONE

## PASTONE DI MAIS

## INSILATO DI MEDICA

## FIENO DI MEDICA

## INSILATO DI LOIESSA

Corn Fiber Technology  
**11CFT®**

**11C33**

**1132  
1188**



# VANTAGGI

Riduce le perdite di sostanza secca dovute alle fermentazioni in trincea e alle rifermentazioni in mangiatoia

Aumenta la stabilità aerobica del silomais, riducendo il riscaldamento del fronte

Aumenta la degradabilità della fibra (dNDF)

Aumenta la resa in latte ed in carne

Riduce le perdite di sostanza secca dovute alle fermentazioni in trincea e alle rifermentazioni in mangiatoia

Riduce il riscaldamento ed aumenta la stabilità aerobica del silomais

Garantisce un'azione simile a quella di 1132 per la qualità dell'insilato

Blocca lo sviluppo delle muffe e dei lieviti naturalmente presenti nei foraggi

Riduce le perdite di sostanza secca dovute alle fermentazioni in trincea

Permette di avviare velocemente e con maggiore efficienza le fermentazioni in trincea

Sviluppati per conservare tutto il valore alimentare del silomais.

1188 è più indicato per mais in secondo raccolto e per trinciati particolarmente verdi

**11A44**



È il prodotto specifico per la stabilizzazione aerobica del fronte di desilamento

Previene il riscaldamento dell'insilato sia sul fronte della trincea sia in mangiatoia

Blocca lo sviluppo delle muffe e dei lieviti naturalmente presenti nei foraggi

**11B91**



Riduce le perdite aerobiche di sostanza secca

Riduce il riscaldamento ed aumenta la stabilità aerobica

Migliora la stabilità del pastone

Blocca lo sviluppo delle muffe e dei lieviti naturalmente presenti nei foraggi

**1189**

Riduce le perdite di sostanza secca

Sviluppato specificamente per conservare tutto il valore alimentare del pastone di granella e del pastone intergrale

**11H50**



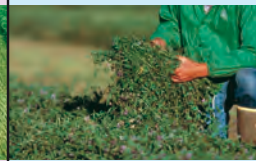
Permette di avviare velocemente e con maggiore efficienza le corrette fermentazioni

Riduce le perdite di sostanza secca

Riduce la formazione di azoto ammoniacale, migliorando il tenore proteico del foraggio

Riduce il riscaldamento ed aumenta la stabilità aerobica dell'insilato

**1155**



Migliora la conservabilità e il valore dei fieni di erba medica o misti

Inibisce lo sviluppo dei funghi, dei batteri e dei lieviti di campo

Permette di raccogliere la pianta ad un più alto valore proteico

**11G22**



Permette di sviluppare rapidamente i bassi livelli di pH necessari per la conservazione

Riduce notevolmente le perdite di sostanza secca

Riduce il riscaldamento ed aumenta la stabilità aerobica del fronte.

Migliora il valore nutrizionale della razione

**MIGLIORA LE FERMENTAZIONI**

9

9

10

/

9

10

10

10

9

**MIGLIORA LA STABILITÀ AEROBICA**

9

9

/

10

9

/

/

9

9

**MIGLIORA IL VALORE NUTRIZIONALE**

10

9

8

9

9

8

8

10

9

**AUMENTA LA DEGRADABILITÀ FIBRA**

10

/

/

/

/

/

/

/

/